



Wine in Black
GOURMET

Avec le soutien de
Kitchen Stories.

Salade de tomates et maïs

« Cette salade est rapide à réaliser et facile à transporter, parfaite pour un barbecue ou un pique-nique. »



Temps de préparation: 30 Minutes
Vin conseillé : Silvaner



Ingrédients pour 6 personnes

8	épis de maïs (cuits préalablement)
500 g	de tomates cerises
6	oignons nouveaux
10 g	de basilic
120 ml	d'huile d'olive
2	cuillères à soupe de vinaigre
1	cuillère à soupe de miel
	Jus de citron
	Sel et Poivre



Ustensiles

Planche à découper, saladier, verre doseur, couteau et fouet

Préparation



1/4

Coupez les tomates cerises en deux, découpez les oignons nouveaux en fines tranches et hachez le basilic.

Mélangez les tomates et les oignons nouveaux dans un saladier. Décollez les grains de maïs de l'épis et ajoutez-les dans votre saladier.



2/4

Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre et le miel pour faire une sauce vinaigrette. Ajoutez-y une pincée de sel et de poivre.



Notre recommandation



Blanc · Allemagne · Silvaner

Silvaner trocken ‚VDP.Gutswein‘ 2015 Rudolf May

« Le millésime 2014 avait suscité l'enthousiasme de l'expert allemand Stephan Reinhardt. 2015 fut une grande année dans les vignobles d'outre-Rhin et la nouvelle cuvée du silvaner signé Rudolf May semble bien partie pour faire parler d'elle. Avis aux amateurs de vins blancs secs ! » Rédaction de Wine in Black

La combinaison entre arômes fruités, soupçon d'herbes fraîches et notes minérales est en parfait accord avec le goût de cette salade. Au palais, son équilibre et sa densité fruitée subliment tout simplement le repas.



3/4

Versez la moitié de la sauce vinaigrette ou plus si vous le souhaitez dans le saladier et mélangez bien.



4/4

Incorporez petit à petit le basilic et ajoutez du jus de citron. Bon appétit !



Valeurs nutritionnelles (par portion)

kcal.

476

Protéines

9 g

Matière grasse

19 g

Glucides

67 g

Commentaires:

Bon Appétit!
W